



## カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」が 看板メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」をテーマにした新業態をオープン 「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」 10月、東京・下北沢に誕生

カジュアルイタリアンのパイオニアとも言われる「カプリチオーザ」が、新基軸として「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」を開発、本年10月、下北沢に第1号店をオープンします。



「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」のテーマは、1978年、カプリチオーザ創業の地である渋谷で生まれ、以来、不動の人気ナンバーワンを誇る人気メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」。ニンニクのスパゲティというと、オリーブオイルと唐辛子を使ったアリオ・アリオ・ペペロンチーノが代表的ですが、カプリチオーザではトマトソースがベースとなっており、他では味わえない濃厚なその味に、虜となった常連さんが後を絶たない、カプリチオーザの代名詞にもなっているメニューです。“かつての若者”が青春時代を思い出し、“いまの若者”には深く心に刺さる「他にはない」おいしさ。このおいしさを突き詰め、こだわり尽くし、深化させ続けていく…。そんな想いを込め、「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」と名付けました。

### “懐かしさと新しさが共存する、深化するスパゲティ専門店”

「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」では、カプリチオーザの財産ともいえる、イタリア産のトマトを使用して仕込むトマトソースを用いて仕上げる、インパクトのある力強い味わいの「トマトとニンニクのスパゲティ」を基軸に、その味わいを大切にしながら、カジュアルに、クイックに楽しめるよう、カウンター提供をメインに店舗をレイアウト。そして、スムーズなオーダー提供を実現するため、完全キャッシュレス決済を導入します。ロゴマークも「カプリチオーザ」のアイデンティティを意識しながら、ノスタルジーとコンテンツポリシーが共存するデザインにクリエイティブしました。

カプリチオーザから新たに生まれる「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」での体験は、カプリチオーザ・ファンの皆様はもとより、カプリチオーザ未経験の新世代の方々にも、どこか懐かしい、新体験”となるはず。今までになかった新しい食シーンの登場に、ぜひご期待ください。

### ◆ カプリチオーザ 新業態「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」オープン概要

店舗名称：「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」

開店日：2021年10月

所在地：東京都世田谷区北沢

<<詳細は後日発表いたします。ご期待ください>>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
担当： 大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## カプリチオーザについて

「カプリチオーザ／Capricciosa」とは、イタリア語で“きまぐれ”という意味の言葉。

イタリア料理は大勢でワイワイ言いながら食べるのが楽しい。そんな陽気で明るい南イタリアのトラットリア（大衆食堂）タイプのレストラン、それが「カプリチオーザ」です。

1978年渋谷に誕生。2018年に創業40周年を迎えました。現在では日本、グアム、台湾、ベトナムに100店舗以上を展開し、多くのお客様にご利用いただいています。



## カプリチオーザ代表メニュー

「カプリチオーザ」のメニューは全店共通のレシピによって調理され、いずれも本場・南イタリアの手作りの美味しさをお楽しみいただける逸品ばかり。特にイタリア産のトマトを使用して仕込むトマトソースは、まろやかでコクがあり、これをベースに作り出される料理の数々は、多くのファンを惹きつけて離さない、「カプリチオーザ」自慢の代表メニューです。

中でも一番人気があるのがスパゲティをはじめとするパスタメニュー。

創業以来の定番商品 “トマトとニンニクのスパゲティ”ほか、“カルボナーラ”、“なすとホウレン草のミートソース”など、自慢のメニューをお楽しみいただけます。

### ★ トマトとニンニクのスパゲティ

創業以来、不動の No.1 !

カプリチオーザ自慢の甘みとコクのあるトマトソースをベースに、ニンニクの香ばしい香りをしっかり溶け込ませたオイルで仕上げたシンプルながらもパンチの効いた一品。

イタリアのマンマの味を思い出させるこの味を求めて、3世代で通うファンもいるほどの、40年以上愛されている看板メニューをぜひ堪能ください。



トマトとニンニクのスパゲティ

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307  
担当： 大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)